

Cooker  
Installation and use

**K3G51S/HU**

Konyhabútor  
Beépítés és használat

 **INDESIT**



<b>GB</b>	<b>Cooker with electric oven</b>	
	Instructions for installation and use	3
<b>HU</b>	<b>Elektromos sütővel rendelkező tűzhely</b>	
	Használati útmutató	14

# Important safety warnings

To maintain the **EFFICIENCY** and **SAFETY** of this appliance, we recommend:

- call only the Service Centers authorized by the manufacturer
- always use original Spare Parts

- 1 This appliance is intended for nonprofessional use within the home.
- 2 These instructions are only for those countries whose symbols appear in the booklet and on the serial no. plate of the appliance.
- 3 **This owner's manual is for a class 1 appliance (insulated) or class 2, subclass 1 appliances (installed between two cabinets).**
- 4 Before using your appliance, read the instructions in this owner's manual carefully since it provides all the information you need to ensure safe installation, use and maintenance. Always keep this owner's manual close to hand since you may need to refer to it in the future.
- 5 When you have removed the packing, check that the appliance is not damaged. If you have any doubts, do not use the appliance and contact your nearest Ariston Service Centre. Never leave the packing components (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) within the reach of children since they are a source of potential danger.
- 6 The appliance must be installed only by a qualified technician in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all liability for improper installation, which may result in personal injury and damage to property.
- 7 The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if it is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient. If you have any doubts, contact a qualified technician to check the system. The manufacturer declines all liability for damage resulting from a system which has not been earthed.
- 8 Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the data plate (on the appliance and/or packaging) correspond with those of the electrical and gas systems in your home.
- 9 Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance, as indicated on the data plate. If you have any doubts, contact a qualified technician.
- 10 An omnipolar switch with a contact opening of at least 3 mm or more is required for installation.
- 11 If the socket and appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician, who should also check that the cross-section of the socket cable is sufficient for the power absorbed by the appliance. The use of adaptors, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adaptors and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the individual adaptor or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter.
- 12 Do not leave the appliance plugged in if it is not in use. Switch off the main switch and gas supply when you are not using the appliance.
- 13 The openings and slots used for ventilation and heat dispersion must never be covered.
- 14 The user must not replace the supply cable of this appliance. Always contact an after-sales service centre which has been authorised by the manufacturer if the cable has been damaged or needs replacement.
- 15 This appliance must be used for the purpose for which it was expressly designed. Any other use (e.g. heating rooms) is considered to be improper and consequently dangerous. The manufacturer declines all liability for damage resulting from improper and irresponsible use.
- 16 A number of fundamental rules must be followed when using electrical appliances. The following are of particular importance:
  - Do not touch the appliance when your hands or feet are wet.
  - Do not use the appliance barefooted.
  - Do not use extensions, but if they are necessary, caution must be exercised.
  - Never pull the power supply cable or the appliance to unplug the appliance plug from the mains.
  - Never leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun etc.)
  - Do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it, without supervision.
- 17 Always unplug the appliance from the mains or switch off the main switch before cleaning or carrying out maintenance.
- 18 If you are no longer using an appliance of this type, remember to make it unserviceable by unplugging the appliance from the mains and cutting the supply cable. Also make all potentially dangerous parts of the appliance safe, above all for children who could play with the appliance.
- 19 To avoid accidental spillage do not use cookware with uneven or deformed bottoms on the burners. Turn the handles of pots and pans inwards to avoid knocking them over accidentally.
- 20 Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.
- 21 When using small electric appliances near the hob, keep the supply cord away from the hot parts.
- 22 Make sure the knobs are in the "0" position when the appliance is not in use.
- 23 When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.
- 24 **Gas appliances require regular air exchange to ensure trouble-free performance. When installing the cooker, follow the instructions provided in the paragraph on "Positioning" the appliance.**
- 25 The glass top (only on certain models) can shatter if it is overheated. Therefore, all of the burners or hot plates must be turned off before the top is closed.
- 26 If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the same from sliding off the pedestal itself.
- 27 **Warning:** never place hot containers or items and flammable materials inside the dishwasher drawer.

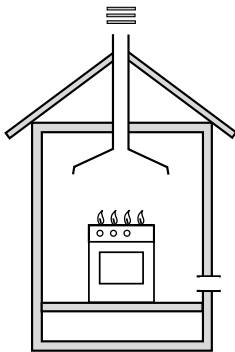
All instruction on the following pages must be carried out by a competent person (corgi registered) in compliance with gas safety (installation and use) regulation 1984.

**Important: disconnect the cooker from the electricity and gas supply when any adjustment, etc.**

### Positioning your appliance

**Important:** this appliance may be installed and used only in permanently ventilated rooms in compliance with current directives. The following precautions should be taken:

- a) The room must be provided with an external exhaust system obtained with a hood or with an electric ventilator that goes on automatically each time the unit is switched on.



In the case of chimneys or flues with branches (for cookers)

Directly to the exterior

- b) The room must be provided with a system for air inflow which is necessary for a regular combustion. The air flow necessary for the combustion should be at least 2 m<sup>3</sup>/h for kW of installed power. The system may be realized by drawing the air directly from outside the building through a pipe that has at least a 100 cm<sup>2</sup> useable section and which must not be accidentally obstructed (Fig. A). And further it may be realized indirectly from other adjacent rooms which are provided with a ventilation pipe for the expulsion of the fumes to the outside of the building as foresaid, and which must not be part of the building in common use or rooms with risk of fire, or bedrooms (Fig. B).

Detail A

Adjacent room

Room to be ventilated

Fig. A  
Examples of ventilation openings for the comburent air

Fig. B  
Increased opening between the door and and floor

- c) During prolonged use of the appliance you may consider it necessary to open a window to the outside to improve ventilation.
- d) The liquefied petroleum gases, which are heavier than air, stagnate towards the ground. Therefore, the rooms containing LPG cans must have openings towards the outside in order to allow the venting from the ground of eventual gas leak. Thus, the LPG cans must not be installed or settled in rooms that are below the ground level, (cellar, etc.) whether the cans are empty or

partially full. It is advisable to keep in the room only the can which is being used, and it must be placed away from direct heat sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) that could make the can reach temperatures higher than 50°C.

### Levelling your appliance (only on a few models)

Your cooker is supplied with feet for levelling the appliance. If necessary, these feet can be screwed into the housings in the corners of the cooker base.

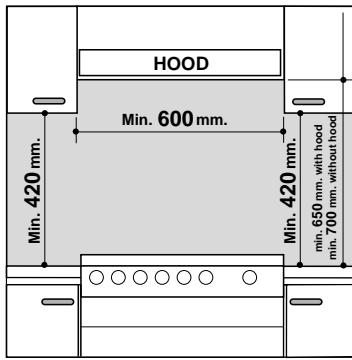
### Mounting the legs (only on a few models)

Press-fit legs are supplied which fit under the base of your cooker.

### Installation of the cooker

The appliance can be installed next to furniture units which are no taller than the top of the cooker hob. The wall in direct contact with the back panel of the cooker must be made of non-flammable material. During operation the back panel of the cooker could reach a temperature of 50°C above room temperature. For proper installation of the cooker, the following precautions must be taken:

- a) The appliance can be placed in a kitchen, dining room or bedsit, but not in a bathroom.
- b) All furniture around the appliance must be placed at least 200 mm from the top of the cooker, should the surface of the appliance be higher than the worktop of this furniture. Curtains should not be placed behind the cooker or less than 200 mm away from the sides of the appliance.
- c) Any hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the hoods themselves.
- d) If the cooker is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 420 mm above the hob. The minimum distance between the worktop and kitchen units made of combustible material is 700 mm.
- e) The wall in direct contact with the back panel of the cooker must be made of non-flammable materials.



### Connecting the gas

The appliance should be connected to the mains or to a gas cylinder in compliance with current directives. Before making the connection, check that the cooker is regulated for the gas supply you are using. If not, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas". On some models the gas supply can be connected on the left or on the right, as necessary; to change the connection, reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket (supplied with the appliance). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current directive.

**Important:** check that the supply pressure complies with the values indicated in table 1 "Characteristics of the burners and nozzles" since this will ensure safe operation, correct consumption and ensure a longer life to your appliance.

### Connection with hose

Make the connection using a gas hose complying with the characteristics provided in current directive. The internal diameter of the pipe used is as follows:

- 8mm for liquid gas;
- 13mm for methane gas.

When installing the hose, remember to take the following precautions:

- No part of the hose should touch parts whose temperature exceeds 50°C;
- The length of the hose should be less than 1500 mm;
- The hose should not be subject to twisting or pulling, and should not have bends or kinks.
- The hose should not touch objects with sharp edges, any moving parts, and it should not be crushed;
- The full length of the hose should be easy to inspect in order to check its condition;

Check that the hose fits firmly into place at the two ends and fix it with clamps complying to current directive. If any of the above recommendations can not be adopted, flexible metal pipes should be used.

Should the cooker be installed according to the conditions of Class 2, subdivision 1, only a flexible metal pipe which is in compliance with current safety standards should be used to make the connection to the gas mains.

### Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Remove the hose holder fitted on the appliance. The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. Only pipes and gaskets complying with current directives. The full length of the pipe must not exceed 2000 mm.

### Tight control

**Important:** when installation has been completed, check the pipe fitting for leaks with a soapy solution. Never use a flame. Once the connection has been made, ensure that the flexible metal tube does not touch any moving parts and is not crushed.

### Connecting the supply cable to the mains

Install a normalised plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker).

The supply cable should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50°C with respect to the room temperature, along its length. Before making the connection, check that:

- the limiter valve and the home system can support the appliance load (see data plate);
- the mains is properly earthed in compliance with current directives and regulations;
- there is easy access to the socket and omnipolar circuit breaker, once the hob has been installed.

**N.B:** never use reducers, adaptors or shunts since they can cause heating or burning. **The plug and socket must be easily accessible.**

### Adapting the cooker to different types of gas

In order to adapt the cooker to a different type of gas with respect to the gas for which it was produced (indicated on the label attached to the lid), follow these steps:

**a)** replace the hose holder mounted on the appliance with that supplied in the bag of "cooker accessories".

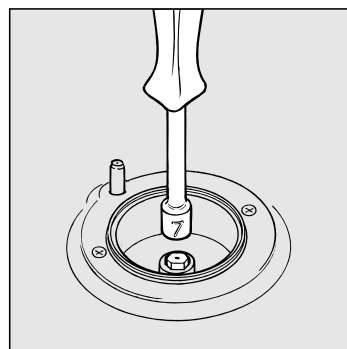
**Important:** the hose holder for liquid gas is marked 8, the hose holder for methane gas is marked 13. Always fit the sealing gasket.

**b)** Replacing the burner nozzles on the hob:

- remove the grids and slide the burners from their housings;
- unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner, and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 "Burner and nozzle characteristics").
- replace all the components by repeating the steps in reverse order.

**c)** Minimum regulation of the hob burners:

- turn the tap to minimum;
- remove the knob and adjust the regulation screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is



small but steady.

**N.B.:** in the case of liquid gas, the regulation screw must be screwed in to the bottom.

- check that the flame does not turn off when you turn the tap quickly from high to low.

**d** Regulating the primary air of the burners:

The primary air of the burners requires no regulation.

**Important**

On completion of the operation, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. This sticker is available from our Service Centres.

**Note**

Should the pressure of the gas used be different (or vary) from the recommended pressure, it is necessary to fit a suitable pressure regulator onto the inlet pipe in compliance with current National Regulations relative to “regulators for channelled gas”.

## Burner and nozzle characteristics

Table1 (For Hungary)

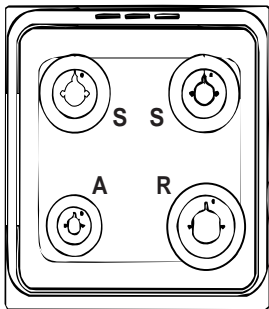
Burner	Diameter (mm)	By-pass 1/100 (mm)	Thermal power kW Reduced	G 20			G 25.1			G 30		
				Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power kW Nominal	Flow* l/h	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power kW	Flow* l/h	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power kW Nominal	Flow* g/h
Fast (R)	100	41	0.80	128	3,30	314	128	2,85	262	87	3,00	218
Semi Fast (S)	75	30	0.50	104	2,10	200	104	1,95	179	70	1,90	138
Auxiliary (A)	51	30	0,50	76	1,15	109	76	1,05	97	52	1,00	73
Supply pressures	Nominal (mbar)			25			25			30		
	Minimum (mbar)			20			20			20		
	Maximum (mbar)			30			30			35		

\* At 15°C and 1013 mbar-dry gas

P.C.S. G20 37,78 MJ/m³

P.C.S. G25.1 39,11 MJ/m³

P.C.S. G30 49,47 MJ/kg



**K3G51S/HU**

# Technical Specifications

## Inner dimensions of the oven:

Width: 39 cm  
Depth: 41 cm  
Height: 34 cm

## Inner Volume of the Oven:

54 lt

## Maximum absorber power:

2100W

## Inner Dimensions of the Food Warmer:

Width: 42 cm  
Depth: 44 cm  
Height: 18 cm

## Voltage and Frequency of Power Supply:

220-230V - 50/60Hz

## Burners:


adaptable for use with all the types of gas indicated on the data plate situated inside the flap or, once the dishwarmer drawer has been opened, on the inside wall of the left-hand side panel.

## ENERGY LABEL


Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens

Norm EN 50304

Energy consumption for Natural convection

heating mode:  Convection

Declared energy consumption for Forced convection Class

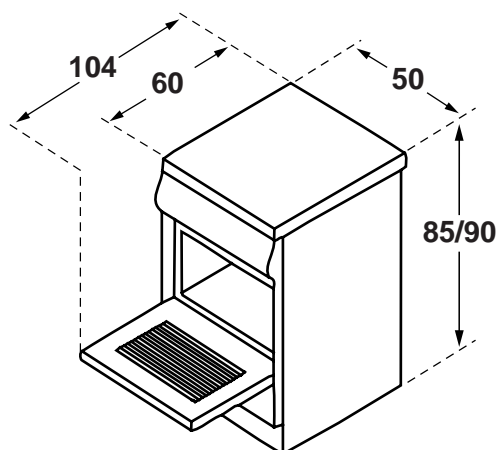
heating mode:  Fan assisted



This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

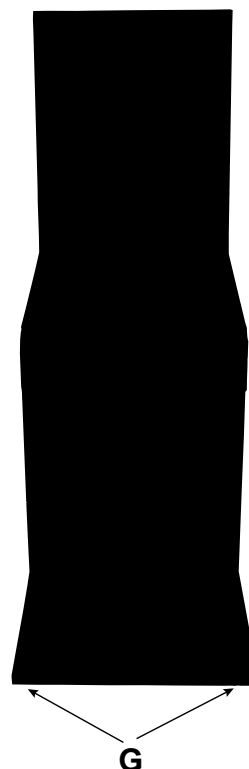
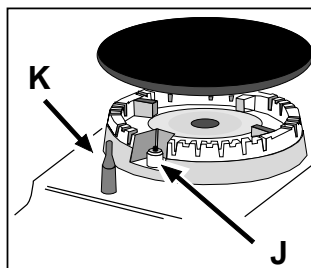
- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.

The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.



# The cooker with electric oven

- A. Tray for Catching Overflows
- C. Gas Burner
- E. Top Grate
- F. Control Panel
- G. Adjustable Feet or Legs
- H. Dripping Pan or Baking Sheet
- I. Oven Rack
- J. Electronic Lighting Device (only a few models)
- K. Flame Failure Device for Cooktop Burners (only a few models)
- L. Selection knob
- M. Thermostat knob
- N. Control Knobs for Gas Burners on Hob
- O. The oven-operating pilot lamp
- S. Timer Knob





The various functions included in the cooker are selected by operating the control devices located on the cooker control panel.

### Control Knobs for the Gas Burners on the Hob (N)

The position of the gas burner controlled by each one of the knobs is shown by a symbol of a solid ring: ●. To light one of the burners, hold a lighted match or lighter near the burner. Press down and turn the corresponding knob in the counter-clockwise direction to the **maximum** 🔥 setting. Each burner can be operated at its maximum, minimum or intermediate power. Shown on the knob are the different symbols for off ● (the knob is on this setting when the symbol lines up with the reference mark on the control panel), for **maximum** 🔥 and **minimum** 🔥.

To obtain these settings, turn the knob counter-clockwise with respect to the off position. To turn off the burner, turn the knob clockwise until it stops (corresponding again with the ● symbol).

### Electronic Ignition for the Gas Hob

Some of the models are provided with instant electronic lighting of the hob gas burners; these models are identified by the presence of a lighting device (see detail J). **For immediate lighting, first press the button and then turn the knob.**

**Important:** Should the burner flames accidentally go out, turn off the control knob and wait at least 1 minute before trying to relight.

### Models with Hob Gas Burner Safety Devices to Prevent Leaks (only on certain models)

These models can be identified by the presence of the device itself (see detail K).

**Important:** Since the hob burners are equipped with a safety device, you must hold the control knob in for about 6 seconds after the burner has been lighted to allow the gas to pass until the safety thermocouple has heated.

**Attention:** before using the oven and grill for the first time, turn the oven on for approximately one half hour. Make sure that the oven is empty, the thermostat on high, the door open, and the room properly ventilated. The odor which can be detected at times is due to the evaporation off the substances used to protect the oven and the grill during the period between the time of production and installation of the appliance.


**Attention:** Only use the bottom shelf of the oven when using the rotisserie to cook (where present). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc. etc.) on the grate provided with the appliance inserted especially along the oven guides.

### The oven knobs

With these two controls you can select the different functions of the oven and choose the cooking temperature suitable for the food you are preparing. The different cooking functions are set up by operating the two knobs:

**L** - the selection knob

**M** - the thermostat knob on the oven panel.

For any selection-knob setting different from idle, identified by the "0", the oven light turns on; the knob setting marked  permits turning on the oven light without any heating element being switched on. When the oven light is on, it means that the oven is in use, and it will remain on for the entire time the oven is being used.

### "Defrosting" Mode

Position of thermostat knob "M": **any**

The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as for example: ice cream cakes, cream or custard desserts, fruit cakes. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In the case of meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the "multi-cooking" mode and setting the temperature to 80° - 100°C.

### Convection Mode

results in less loss of juices, meat which is more tender and a decrease in the loss of weight for the roast. The fan assisted mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavour and appearance.

Desserts: the fan assisted mode is also perfect for baking leavened cakes.

Moreover, this mode can also be used to thaw quickly white or red meat and bread by setting the temperature to 80 °C. To thaw more delicate foods, set the thermostat to 60°C or use only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0°C.

#### “Top” oven | — |

Position of thermostat knob “M”: Between 50°C and Max. The top heating element comes on.

This mode can be used to brown food at the end of cooking.

#### Grill | ▽ ▽ ▽ |

Position of thermostat knob “M”: Between 50°C and Max. The top heating element and the turnspit come on.

The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: such as beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc...

**Always leave the oven door ajar during cooking, except when using the turnspit.**

Some grilling examples are included in the “Practical Cooking Advice” paragraph.

#### Fan Assisted Grill | ▽ |

Position of thermostat knob “M”: between 50°C and 200°C. The top central heating element and the fan come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Excellent results are achieved with kebabs made with meats and vegetables, sausages, ribs, lamb chops, chicken in a spicy sauce, quail, pork chops, etc.



**All “gratin” cooking must be done with the oven door shut.**

This mode is also ideal for cooking fish steaks, like swordfish, tuna, grouper, stuffed cuttlefish etc.

#### The oven-operating pilot lamp (O)

Signals when the oven is heating. It switches off when the temperature inside the oven reached the temperature selected by the knob. At this point the alternate turning on and turning off of this light indicates that the thermostat is operating correctly to keep the oven temperature constant.

#### Timer Knob (S)

In order to use the timer, it must be wound by turning the “S” knob almost one complete turn in the clockwise direction . Then, turning it back , set the desired time by lining up the number for the minutes with the mark on the control panel.

#### Attention

Avoid the children touch the oven door because it is very hot during the cooking.

#### Practical advice for burner use

In order to get the maximum yield it is important to remember the following:

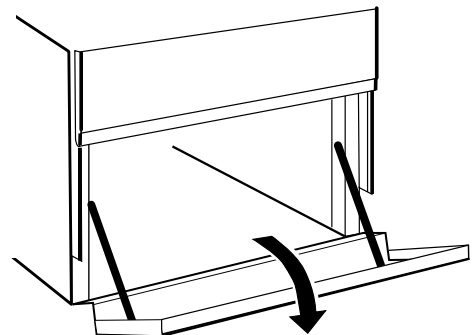
- Use appropriate cookware for each burner (see table) so as to avoid flames overshooting the edges.
- At boiling point turn the knob to minimum.
- Use cookware with lids.
- Always use cookware with flat bottoms.

Burner	∅ Cookware diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

#### Storage recess below the oven (only a few models)

Below the oven a recess can be used to contain cooking pans and cooker accessories. Moreover, during oven operation, it may be used to keep food warm. To open the storage is necessary turn it downwards.

**Caution:** this storage recess must not be used to store inflammable materials.



## Cooking advice

The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

### Baking cakes

The oven should always be warm before putting in cakes wait till the end of preheating (about 10-15 min.). Cake-baking temperatures are normally around 160°C/200°C. Do not open the oven door during the baking process as this could cause the cake to sink. In general:

#### Pastry is too dry

Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time.

#### Pastry dropped

Use less liquid or lower the temperature by 10°C.

#### Pastry is too dark on top

Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time.

#### Cooked well on the inside but sticky on the outside

Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.

#### The pastry sticks to the pan

Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour.

### Cooking fish and meat

When cooking white meat, fowl and fish use low temperatures. (150°C-175°C). When red meat must be superficially well-cooked but succulent inside, it is advisable to start with a high temperature (200-220°C) for a short time, and then to reduce it at a later point. Generally speaking, the more meat there is, the lower the temperature and the longer the cooking time should be. Place the meat in the centre of the grid and put a spill-tray underneath to catch grease drips. Insert the grid so that it is in the middle of the oven. If more heat from below is required, use the 1° bottom shelf.

### To grill

When using any of the grilling modes, it is recommended that the thermostat knob be turned to the highest setting, as it is the most efficient way to use the grill (which utilizes infrared rays). If necessary, however, the thermostat can be set to lower temperatures for grilling. When using the grill functions, place the grid on the lower racks (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st oven rack from the bottom.

**Important:** always use the grill with the oven door closed. This will allow you both to obtain excellent results **and to save on energy (approximately 10%)**. Table 1 includes the recommended temperatures, cooking times and positions for you to obtain the best results when cooking.

# Cooker routine maintenance and cleaning

**Before each operation, disconnect the cooker from the electricity.** To assure the long life of the cooker, it must be thoroughly cleaned frequently, keeping in mind that:

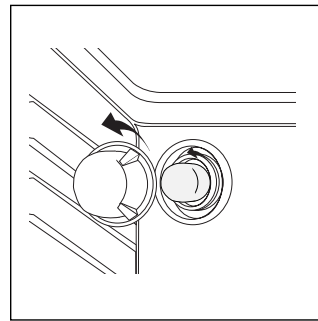
- Do not use steam equipment to clean the appliance.
- the enamelled parts and the self-cleaning panels are washed with warm water without using any abrasive powders or corrosive substances which could ruin them;
- the inside of the oven should be cleaned fairly often while it is still warm using warm water and detergent, followed by careful rinsing and drying;
- the flame spreaders should be washed frequently with hot water and detergent taking care to eliminate any scale;
- in cookers equipped with automatic lighting, the terminal part of the electronic instant lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes of the flame spreaders should be checked to make sure they are free of any obstructions;
- the electric plates are cleaned with a damp cloth and they should be lubricated with a little oil while they still warm;
- Stainless steel may become marked if it comes into contact with very hard water or harsh detergents (containing phosphorous) for long periods of time. After cleaning, it is advisable to rinse thoroughly and dry. It is also recommended to dry any water drops;
- On models with glass covers, the covers should be cleaned with hot water; the use of rough cloths or abrasives is to be avoided.

**N.B: avoid closing the cover while the gas burners are still warm. Remove any liquid from the lid before opening it.**

**Important:** periodically check the wear of the gas hose and substitute it if there are any defects; we recommended changing it every year.

## Replacing the oven lamp

- Unplug the oven from the mains;
- Remove the glass cover of the lamp-holder;
- Remove the lamp and replace with a lamp resistant to high temperatures (300°C) with the following characteristics::
  - Voltage 230V
  - Wattage 25W
  - Type E14
- Replace the glass cover and reconnect the oven to the mains.



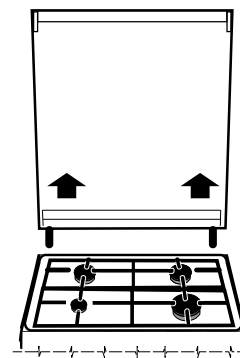
## Greasing the Taps

The taps may jam in time or they may become difficult to turn. If so, the tap itself must be replaced.







**N.B.: This operation must be performed by a technician authorised by the manufacturer.**

## Removing the lid

The cooker lid can be removed to facilitate cleaning. To remove the lid, first open it completely and pull it upwards (see figure)



## Cooking advice

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (minutes)
<b>Defrosting</b> 	All frozen food					
<b>Convection</b> 	Duck Roast veal or beef Pork roast Biscuits (short pastry) Tarts	1 1 1 - 1	3 3 3 3 3	15 15 15 15 15	200 200 200 180 180	65-75 70-75 70-80 15-20 30-35
<b>Fan assisted</b> 	Pizza (on 2 racks) Lasagne Lamb Roast chicken + potatoes Mackerel Plum-cake Cream puffs (on 2 racks) Biscuits (on 2 racks) Sponge cake (on 1 rack) Sponge cake (on 2 racks) Savoury pies	1 1 1 1 1 1 0.5 0.5 0.5 1.0 1.5	2-4 3 2 2-4 2 2 2-4 2-4 2 2-4 3	15 10 10 10 10 10 10 10 10 10 15	220 200 180 180 180 170 190 180 170 170 200	15-20 30-35 50-60 60-75 30-35 40-50 20-25 10-15 15-20 20-25 25-30
<b>Top Oven</b> 	Browning food to perfect cooking	-	3/4	15	220	-
<b>Grill</b> 	Soles and cuttlefish Squid and prawn kebabs Cod filet Grilled vegetables Veal steak Cutlets Hamburgers Mackerels Toasted sandwiches	1 1 1 1 1 1 1 1 n.° 4	4 4 4 3/4 4 4 4 4 4	5 5 5 5 5 5 5 5 5	Max Max Max Max Max Max Max Max Max	8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3
<b>Fan assisted grill</b> 	Grilled chicken Cuttlefish	1.5 1.5	3 3	5 5	200 200	55-60 30-35

**NB:** cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or fan assisted grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

A készülék teljesítőképességének és biztonságának megtartásának érdekében kérjük figyeljen a következőkre:

- **kizárólag a jótállási jegyen felsorolt szervizeinkhez forduljon!**
- **ragaszkodjon eredeti alkatrészek beszereléséhez!**

- 1 Ezt a készüléket csak otthoni, háztartási használatra szabad alkalmazni.
- 2 Ez a használati útmutató csak akkor érvényes, ha a készüléken a következő országkód fel van tüntetve: HU.
- 3 **Ez a használati útmutató 1 osztályú (függetlenül beszerelt) vagy 2 osztályú, 1 alcsoportú (két szekrény közé beszerelt) készülékekre vonatkozik.**
- 4 A készülék használata előtt kérjük figyelmesen olvassa végig az ebben a füzetben található utasításokat, mert fontos információkat tartalmaznak a biztonságos beszerelésről, használatról és ápolásról. Kérjük gondosan őrizze meg ezt a füzetet, hogy bármikor elolvashassa!
- 5 A csomagolás levétele után győződjön meg a készülék sértetlenségéről! Kétség esetén ne használja a készüléket, hanem forduljon a szervizhez! A csomagolás részeit (műanyag zacskók, habszivacs, csavarok stb.) úgy tárolja, hogy azt gyermekek ne érhessek el, mert ezek potenciális veszélyforrást jelentenek!
- 6 Az üzembe helyezést csak szakember végezheti a gyártó utasításainak alapján. A helytelen beszerelés miatt keletkező sérülésekért és károkért a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal.
- 7 A készülék elektromos biztonsága csak akkor megfelelő, ha az szakszerűen, az érvényben lévő biztonsági előírásoknak megfelelően, földelt hálózathoz van csatlakoztatva. Fontos, hogy ezt az alapvető biztonsági követelményt ellenőrizze és kérdéses esetben egy szakemberrel elvégeztesse a földelés alapos ellenőrzését! A gyártó nem vonható felelősségre a berendezés hiányzó földelése miatt keletkező károkért.
- 8 Felállítás előtt biztosítani kell, hogy a készülék felszerelési beállítása összhangban legyen a helyi ellátási feltételekkel - gázfajta, és névleges csatlakozási gáznyomás, valamint az elektromos hálózattal.
- 9 Győződjön meg arról, hogy az elektromos rendszer és az aljzat megfelel-e a típuscímkén megadott maximális teljesítmény értéknek! Kérdéses esetben kérje szakember véleményét!
- 10 A beszerelésnél egy legalább 3 mm-es kontakt nyílású multipoláris kapcsolót kell elhelyezni.
- 11 Ha az aljzat és a készülék csatlakozó dugója nem kompatibilis, cseréltesse ki az aljzatot egy megfelelőre szakemberrel, akinek arról is meg kell győződnie, hogy a hálózati csatlakozó, amelyet az aljzathoz csatlakoztat, megfelel-e a készülék által felvett maximális teljesítménynek! Nem ajánlatos adapter, többszörös aljzat és/vagy hosszabbító használata. Ha mégis szükség van ezek használatára, csak olyan egyszeres vagy többszörös adaptert és hosszabbítót használjon, amelyek megfelelnek az érvényben lévő biztonsági előírásoknak! Figyeljen arra, hogy ne lépje túl az egyszeres adapteren és hosszabbítón jelzett érvényes kategóriát, vagy a többszörös adapteren jelzett maximális teljesítményt!
- 12 Amennyiben nem használja a készüléket, kapcsolja ki a készülék főkapcsolóját, vagy húzza ki a csatlakozó dugót az aljzathoz és zárja el a gáz főcsapot!
- 13 Ne takarja le a nyílásokat és réseket, amelyek a készülék szellőzésére vagy a hő eloszlására szolgálnak!
- 14 Ha a készülék hálózati kábele sérült, vagy ki kell cserélni, azt csak a gyártó által javasolt szerviz szakemberei cserélhetik ki.
- 15 A tűzhely kizárólag arra a célra használható, amelyre tervezték. Minden más használatra (pl.: helyiségek fűtésére) alkalmatlan és veszélyes. A gyártó nem vonható felelősségre olyan károkért, amelyek szakszerűtlen, hibás, vagy nem rendeltetésszerű használatra vezethetők vissza.
- 16 Elektromos készülékek használata néhány alapvető szabály betartását igényli. Különösen:
  - A készüléket soha ne érintse meg nedves, vizes kezekkel és lábakkal!
  - A készüléket soha ne üzemeltesse meztláb!
  - Ha hosszabbító használata szükséges, különös óvatossággal használja azt!
  - Soha ne a hálózati kábelnél fogva vagy a készülék eltolásával húzza ki a csatlakozót az elektromos hálózathoz! Ne használja a tűzhelyet, ha a hálózati kábel sérült, hanem forduljon engedélyezett szakszervizhez!
  - A készüléket ne tegye ki az időjárás viszontagságainak (eső, nap stb.)!
  - A készüléket felügyelet nélkül ne használják gyerekek vagy erre alkalmatlan személyek!
- 17 Tisztítási és karbantartási munkálatok előtt áramtalanítsa a készüléket a hálózati csatlakozó dugó kihúzásával vagy a biztosíték kikapcsolásával és várja meg amíg a készülék lehül!
- 18 Ha úgy dönt, hogy nem használja többet a készüléket tegye azt használhatatlanná a hálózati csatlakozó dugó kihúzásával és a vezeték átvágásával! Tegyen minden potenciális veszélyforrást biztonságossá, ez az óvintézkedés különösen a gyermekek megvédelme érdekében fontos, akik játszhatnak a nem használt és kidobott készülékkel.
- 19 A balesetek elkerülése érdekében ne használjon egyenlőtlen vagy deformálódott aljú edényeket az égőkön vagy az elektromos mezőkön! Az edények és serpenyők fogantyúit forgassa belülré, hogy elkerülje, hogy véletlenül meglökje azokat!
- 20 A készülék egyes részei hosszú ideig meleg maradnak a használat után. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg azokat, amíg teljesen le nem hűltek!
- 21 Soha ne használjon gyúlékony folyadékokat, mint pl. alkohol, benzin, stb. a készülék közelében üzemelés közben!
- 22 Ha a tűzhely közelében kis elektromos készülékeket használ, tartsa távol a hálózati csatlakozó vezetékét a meleg részekről!
- 23 Amennyiben nem használja a készüléket, állítsa a gombokat "•"/"o" pozícióra!
- 24 A készülék egyes részei és a sütő ajtó használat közben nagyon magas hőmérsékletet érhetnek el. Ne érintse meg ezeket a részeket és tartsa távol a gyermekeket!
- 25 **A gázkészülékeknek megfelelő szellőzésre van szükségük a helyes működéshez. Tartsa be a "Készülék üzembe helyezése" című fejezet utasításait!**
- 26 Az üveglap (típustól függően) meleg hatására elrepedhet. Ezért csak akkor hajtja le, ha az összes égőt és főzőmezőt kikapcsolta!
- 27 Amennyiben a sütőt egy talpazatra állítja, tegye meg a szükséges óvintézkedéseket annak érdekében, hogy a készülék ne csúszhasson le a talpazatról!

# Üzembe helyezés

Ezek az utasítások szakképzett, engedélyezett műszaki szerelőnek szólnak azért, hogy biztosítsa a beszerelés, beállítások és karbantartások helyes elvégzését a jelenleg érvényben lévő előírások betartásával.

**Fontos: minden beállítási vagy karbantartási munkát elvégzése előtt válassza le a készüléket az áramhálózatról!**

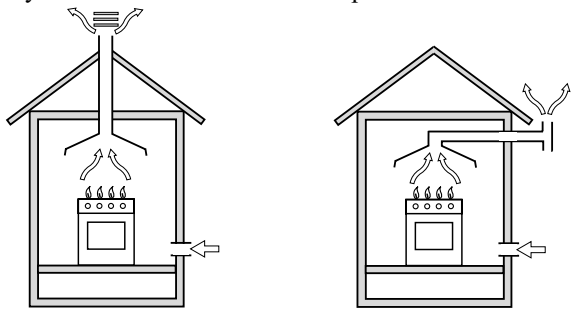
## A készülék elhelyezése:

Tűzveszélyesség besorolás tekintetében ez a készülék X típusú, ami azt jelenti, hogy a tűzhely közvetlenül konyhabútor mellé is elhelyezhető feltéve, hogy a bútor magassága nem haladja meg a tűzhely magasságát. A tűzhely hátoldalával érintkező falnak nem szabad gyúlékony anyagból lennie. Ne felejtse el, hogy használat közben a tűzhely hátsó fala akár 50°C-kal is a szobahőmérséklet fölé emelkedhet!

**Fontos:** A készülék csak megfelelően szellőző helyiségben állítható fel az érvényben lévő előírásoknak megfelelően.

Ügyeljen a következő előírások betartására:

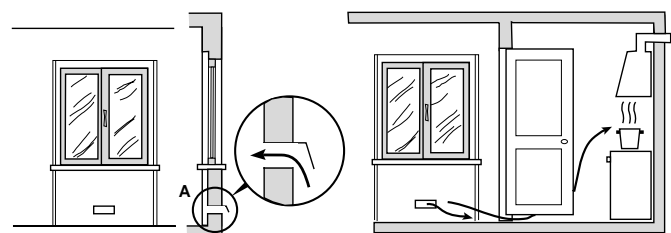
- a) A helyiségnek rendelkeznie kell egy elszívó rendszerrel, amely az égéstermék a szabadba vezet. Ez lehet páraelszívó vagy elektromos ventilátor, amely a sütő üzembe helyezésekor automatikusan bekapcsol.



Kürtő vagy kürtő rendszer (tűzhelyekhez) Elvezetés közvetlenül a szabadba

- b) A helyiségnek rendelkeznie kell egy olyan rendszerrel is, amely biztosítja a levegő utánpótlást. Ez a megfelelő égés biztosításához szükséges. Az égéshez szükséges levegő áramlás nem lehet kisebb, mint kW-onként 2m<sup>3</sup>/óra. Ez a levegőellátás történhet közvetlenül a szabadba nyúló csövön keresztül, melyeknek keresztmetszete legalább 100 cm<sup>2</sup> kell hogy legyen. Ügyeljen arra, hogy a nyílás ne tömődhesse el, mert ez balesetveszélyes! (A ábra) A levegőmennyiség biztosítása történhet közvetett módon is a szomszédos helyiségen keresztül. Ekkor a szomszédos helyiségnek kell a fentebb leírtak szerinti szellőzéssel rendelkeznie, és a két helyiség között megnövelt rést kell alkalmazni. Ezek a helyiségek azonban nem lehetnek nappalik, hálószobák vagy tűzveszélyes helyiségek. (B ábra)

A részlet Szomszédos helyiség A szoba, amelyet szellőztetni kell



A szükséges levegő mennyiség biztosítása a szabadból

Megnövelt nyílás az ajtó és a talaj között

A ábra

B ábra

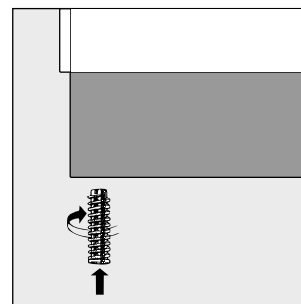
- c) A készülék intenzív vagy hosszabb ideig tartó használatakor nyissa ki az ablakot vagy növelje a levegőáramlás mértékét

a megfelelő szellőzés biztosítása érdekében!

- d) PB gázzal üzemelő készülék esetén - mivel a PB gáz nehezebb, mint a levegő - a helyiség alján legyen a kivezető nyílás, amelyen keresztül egy esetleges gázszivárgás esetén a gáz eltávozhat. A teli vagy félig üres palackokat nem szabad talajszint alatti helyiségben (pl. pince) üzemeltetni vagy tárolni, mert ez balesetveszélyes. Csak az éppen használatban lévő palackot tartsa a tűzhellyel egy helyiségben, a hőforrásoktól (tűzhely, kémény, főzőlap stb.) távol, hogy a palack hőmérséklete ne érhesse el az 50°C-ot!

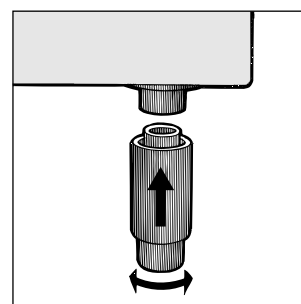
## A készülék színtezése (csak néhány típusnál)

A készüléket felszerelték állítható lábcskákkal amellyel színtezheti a készüléket. Amennyiben szükséges, ezeket a lábcskákat becsavarhatja a tűzhely alsó sarkainál a burkolatba.



## A lábak felszerelése (csak néhány típusnál)

A lábak tartozékok és a tűzhely alapzata alá kell szerelni azokat.



## A tűzhely üzembe helyezése

A tűzhelyet felállíthatja közvetlenül olyan konyhabútor mellé, amely nem magasabb a készüléknél.

A tűzhely hátsó oldalával közvetlenül érintkező fal nem lehet gyúlékony anyagból. Használat közben a tűzhely hátsó fala akár 50°C-kal is a szobahőmérséklet fölé emelkedhet

A tűzhely helyes üzemelésének biztosításához tartsa be a következő biztonsági előírásokat:

- a) A tűzhely elhelyezhető konyhában, étkezőben, garzonlakásban, de nem használható a fürdőszobában.  
b) A tűzhely mellett lévő konyhaszekrénynek (amely magasabb, mint a tűzhely) legalább 200 mm távolságra kell lennie a tűzhely tetejétől mérve. Ne tegyen függönyöket a tűzhely mögé vagy 200 mm-nél közelebb a tűzhely széleitől mérve!  
c) A páraelszívót az arra vonatkozó használati útmutató utasításainak betartásával kell beépíteni!  
d) A tűzhely szélével egy vonalban elhelyezhet faliszekrényeket feltéve, hogy a szekrény alsó fala minimum 420 mm-re van a főzőlap felett. A gyúlékony anyagból készült szekrények minimális távolsága a főzőlaptól mérve 700 mm.  
e) A tűzhely hátsó oldalával érintkező falnak tűzálló anyagból

kell lennie.

### **Gáz csatlakoztatás**

**A tűzhely gáz-csatlakoztatását csak szakképzett gázszerelő végezheti.** A helytelen üzembe helyezésből adódó károkért a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal.

A készüléket a helyi gázművek előírásai és az érvényben lévő szabályozások betartásával kell a hálózatra vagy a gázpalackra csatlakoztatni.

Mielőtt a készüléket rákötné a gázra ellenőrizze, hogy a tűzhely a háztartásban lévő gázfajtára van-e beállítva! Ha nem, akkor a gáz csatlakoztatása előtt kövesse az “Átállítás más gázfajtára” című fejezet utasításait!

Néhány típusnál a készülék jobb é

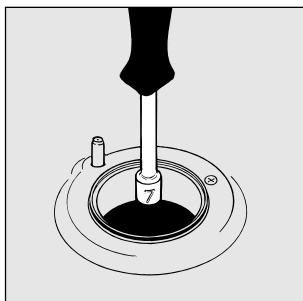


**Megjegyzés:** Folyékony PB gáz esetén a szabályzó csavart teljesen be kell csavarni.

- Győződjön meg arról, hogy a láng nem alszik el, amikor a gombot gyorsan a maximum pozícióról a minimumra forgatja!

d) Az égő primer levegőjének szabályozása:

Az égő primer levegőjét nem szükséges beállítani.



**Fontos:** A művelet befejezése után cserélje ki a régi azonosító matricát egy másikra, amely az új gáztípust jelzi! A matrica a szervíznél szerezhető be.

**Megjegyzés:** Abban az esetben, ha a használt gáz nyomása az ajánlott nyomástól eltér (vagy változik) egy erre alkalmas nyomás szabályzó beszerelése szükséges a bevezető csőbe az ide vonatkozó érvényben lévő előírásoknak megfelelően.

# Gázégő és gázfűvóka jellemző adatai

1. táblázat

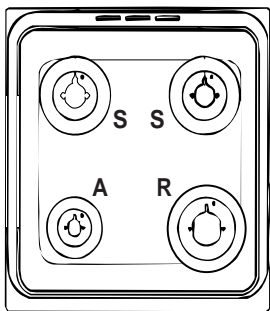
Gázégő	Átmérő (mm)	Gyújtóláng, 1/100 (mm)	Csökkentett hőenergia, kW	G 20			G 25.1			G 30		
				Fűvóka, 1/100 (mm)	Névleges hőenergia, kW	Átáramlás* l/h	Fűvóka, 1/100 (mm)	Névleges hőenergia, kW	Átáramlás* l/h	Fűvóka, 1/100 (mm)	Névleges hőenergia, kW	Átáramlás* g/h
Gyors (R)	100	41	0.80	128	3.30	314	128	2.95	262	87	3.00	218
Fél-gyors (S)	75	30	0.50	104	2.10	200	104	1.95	179	70	1.90	138
Kisegítő (A)	51	30	0.50	76	1.15	109	76	1.05	97	52	1.00	73
Hálózati nyomás		Nom.			25			25			30	
		Min.			20			20			25	
		Max			30			30			35	

15°C-on és 1013 mbar-nál

P.C.S. G20 37,78 MJ/m<sup>3</sup>

P.C.S. G25.1 39,11 MJ/m<sup>3</sup>

P.C.S. G30 49,47 MJ/kg



K3G51S/HU

# Vevőtájékoztató adatlap, megfelelőségi nyilatkozat

Gyártó: **INDESIT**

Azonosító jel: **K3G51S/HU**

Névleges feszültség: 220-230V~ 50/60 Hz

Érintésvédelmi osztály: I. (csak védőföldeléssel ellátott aljzathoz csatlakoztatható)

Befoglaló méretek:

szélesség: 500 mm

mélység: 600 mm

magasság: 850/900 mm

Max. elektromos teljesítmény: 2100 W

Sütő térfogat: 54 l

Tűzveszélyességi besorolás: X



A forgalombahozó a 79/1997 (XII.31) IKIM, valamint a többször módosított 22/1998.(IV.17)IKIM rendeletek alapján tanúsítja, hogy a fenti készülék megfelel a követelményeknek.

73/23/CEE, 1973.02.19 (Alacsony feszültség) és vonatkozó módosításai

89/336/CEE, 1989.05.03 (Elektromágneses kompatibilitás) és vonatkozó módosításai

93/68/CEE, 1993.07.22 és vonatkozó módosításai


90/396/CEE, 1990. 06.028 (Gáz) és vonatkozó módosításai

## ENERGY LABEL (ENERGIATÁBLA)


Az elektromos sütők jelzéseiről szóló 2002/40/EU előírás.

EN 50304 szabvány

Kényszer hőáramlás Osztály energiafogyasztása

melegítő funkció:  Statikus

Természetes hoáramlási névleges névleges energiafogyasztása

melegítő funkció:  Légkeveréses

MSZ EN 30-1-1:1998

Indesit Company

Viale Aristide Merloni 47.60044

Fabriano (AN) ITALY

Indesit Company

Hungary Representative Office

Interoffice Irodaház

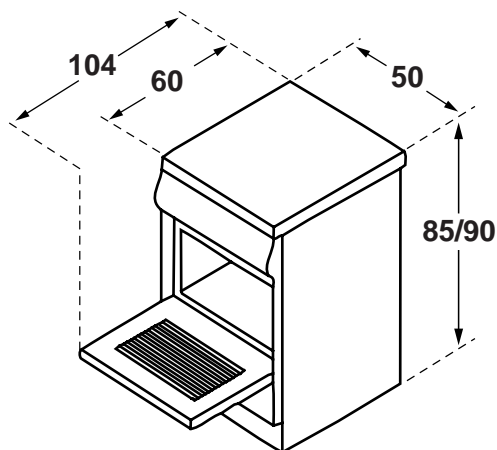
Nyár utca 32

H- 1072 Budapest (Hungary)

A készülék jótállási feltételei a mellékelt jegy szerintiek.

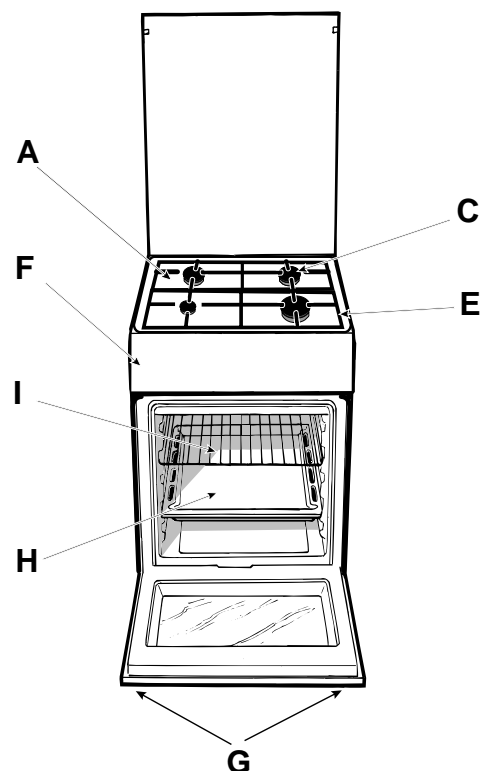
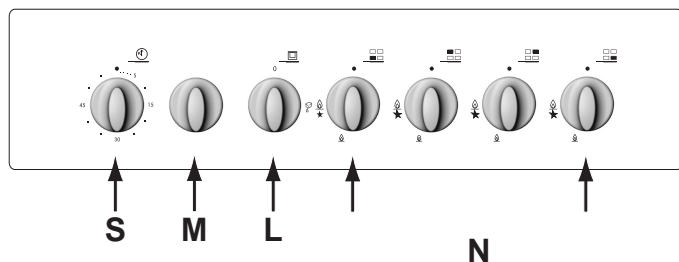
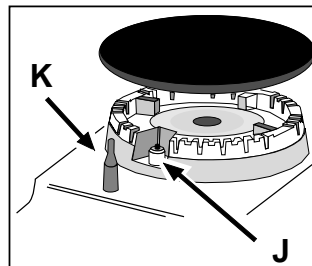
Az elektromos készülékek megsemmisítéséről szóló európai direktíva 2002/96/EC előírja, hogy a régi háztartási gépeket nem szabad a normál nem szelektív hulladékgyűjtési folyamat során összegyűjteni. A régi gépeket szelektíven kell összegyűjteni, hogy optimalizálni lehessen a bennük lévő anyagok újrahasznosítását és csökkenteni lehessen az emberi egészségre és környezetre gyakorolt hatásukat. Az áthúzott "szemeteskuka" jele emlékezteti Önt arra, hogy kötelessége ezeket a termékeket szelektíven összegyűjteni.

A fogyasztóknak a helyi hatóságot vagy kereskedőt kell felkeresniük a régi háztartási gépek helyes elhelyezését illetően.






# A tűzhely leírása

- A** Zsírelfogó borítólap
- C** Gáz égő
- E** Edénytartó rács
- F** Kapcsoló tábla
- G** Állítható lábacska vagy láb
- H** Serpenyő vagy sütőtepsi
- K** Égésbiztosító a főzőlap égőjéhez
- J** Elektromos gyújtó (típustól függően)
- I** Sütő rács
- L** Választó gomb
- M** Termosztát gomb
- N** A tűzhely gázégőinek vezérlő gombjai
- O** Sütő üzemelés ellenőrző lámpa
- S** Időmérő gomb



A tűzhely különböző funkciói a kapcsolótáblán található gombok használatával hozhatók működésbe.

## A tűzhely gázégőinek vezérlő gombjai (N)

A tűzhely gázégőit egy-egy gombbal üzemeltetheti, amelyet egy telt kör "•" jelez. A gázégő begyújtásához tartson egy égő gyufát vagy egy elektromos gyújtót az égő közelébe! Nyomja be és fordítsa el a megfelelő gombot az óramutató járásával ellentétes irányba a **maximum**  pozícióig! Mindegyik égő működtethető maximum, minimum vagy közepes lángon. A gombokon lévő szimbólumok jelentése: • = kikapcsolt állapot (a gomb akkor van ezen pozíción, ha szimbólum egy vonalban áll a kapcsolótáblán található jelzéssel),  = **maximum**,  = **minimum**. Ezen pozíciók beállításához fordítsa el a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba a ki pozíció figyelembe vételével! A gázégő kikapcsolásához forgassa el a gombot az óramutató járásával megegyező irányba, amíg az megakad (ismét a • szimbólum kerül a vonatkozó jelzéssel egy vonalba)!

## Elektromos szikragyújtó a gázégőkhöz

Néhány típust felszereltek a gázégőkhöz való elektromos gyújtószerkezettel; ezek a típusok a (J) gyújtó elem meglétéről ismerhetők fel. **Az azonnali meggyulladás érdekében mindig először a gombot nyomja meg és csak utána fordítsa el a kapcsolót!**

**Fontos: Abban az esetben, ha az égő lángja véletlenül kialudna, zárja el a vezérlőgombot és várjon legalább 1 percig, mielőtt megpróbálná újra meggyújtani az égőt!**

## Égésbiztosító a gázégőkhöz

A tűzhelyek rendelkeznek K jelű égésbiztosítókkal.

**Fontos:** Mivel az égők égésbiztosítóval vannak felszerelve, az égő meggyulladás után **tartsa benyomva a gombot kb. 6 másodpercig**, hogy a biztonsági elem kellően felmelegedhessen!

**Figyelem:** Ha először használja a sütőt és a grillt azt tanácsoljuk, hogy állítsa a hőmérséklet szabályzót a legmagasabb állásba és hagyja bekapcsolva üresen a sütőt kb. fél óráig! A sütő legyen üres, a hőmérséklet szabályzó a legmagasabb pozíción álljon, az ajtó legyen nyitva és a helyiséget megfelelően szellőztesse! A szag, amelyet a kezdeti használatnál érezhet, azoknak az anyagoknak az elpárolgása, amelyeket arra használtak, hogy megvédjék a sütőt és a grillt a tárolás alatt, a beszerelésig.

**Figyelem:** Csak ha a forgónyárral (típustól függően) süt, akkor használja a sütő alsó felületét! Egyéb esetekben soha ne használja a sütő alját és ne tegyen edényeket működés közben a sütő aljára, mert megsérülhet a zománc! Az ételeket (edények, alumínium fólia stb.) mindig a sütőrácsra tegye, amely a készülék tartozéka, és amelyet a vezető sínekbe kell betolni!


## A sütő üzemeltető gombjai

A két választó kapcsoló segítségével beállíthatja az elkészítendő étel fajtájához legmegfelelőbb sütési funkciót és hőmérsékletet. A különböző funkciókat a kapcsolótáblán található két gomb segítségével állíthatja be:

**L** - funkció választó gomb

**M** - hőmérséklet szabályzó gomb

Amennyiben a funkció választó gomb a "0" pozíciótól eltérő

állásban található, a sütő világítás bekapcsol. A  szimbólummal jelzett pozíció lehetővé teszi, hogy bekapcsolja a sütő világítást anélkül, hogy a fűtőelemek bármelyike be lenne kapcsolva. Amennyiben a sütő világítás ég, ez azt jelenti, hogy a sütő üzemel és a lámpa bekapcsolva marad az üzemeltetés végéig.

## "Kiolvasztás" funkció

Tekerje az "M" termosztát gombot **bármilyen állásba**

A sütő alján elhelyezett ventilátor az étel körül szobahőmérsékletű levegőt keringtet. Bármilyen típusú étel felolvasztásához javasolt, de különösen olyan könnyű ételekhez, melyek nem igényelnek hőt, például: fagyalttorta, krémes vagy tejszínes sütemények, gyümölcsös édességek. A kiolvasztás ideje megközelítőleg megfelelődik. Hús, hal vagy kenyér esetén felgyorsítható a ventilátor funkció segítségével, 80° - 100°C hőmérséklet beállításával.

## Hagyományos sütés

Tekerje az "M" termosztát gombot **50°C** és a **Max** állás közé. Ebben az állásban bekapcsol a két alsó és felső fűtőszál. Ez a nagymamáink által használt klasszikus sütési mód különlegesen jó hőeloszlással és csökkentett energiafogyasztással. A hagyományos sütési mód felülmúlhatatlan olyan ételek sütésénél, melyek többféle hozzávalóból készülnek, például: káposzta oldalassal, tökehal spanyol módra, stb.. Kítűnő eredményeket érhet el olyan marha- és borjúhúsból készült ételek elkészítésénél: roston sült, pörkölt, gulyás, vadhús, sertéscomb és karaj, stb., melyek lassú süstést igényelnek folyadék hozzáadása mellett. Ez a legjobb sütési mód édes tészták, gyümölcsök sütéséhez, és speciálisan letakart edényekben történő ételek sütőben való elkészítéséhez. Ha hagyományos sütési móddal süt, csak egy szintet használjon, máskülönben a hőeloszlás egyenetlen lesz. A rendelkezésre álló különböző szintek segítségével a felső és alsó rész között a hőmennyiség kiegyenlíthető. Ha a sütéshez alulról vagy felülről van szükség több hőre, ennek megfelelően válassza ki az alsó vagy a felső szintet.

## Légkeveréses sütés

Tekerje az "M" termosztát gombot **50°C** és a **Max** állás közé. Bekapcsolnak a fűtőszálak és a ventilátor működni kezd. Mivel a hő az egész sütőben állandó és egyenletes, a levegő egyenletesen süti és pirítja az ételeket. Akár egymástól különböző ételeket is süthet egyidejűleg, amennyiben a sütési hőmérsékletük megegyezik. Maximum 2 sütési szintet használhat egyszerre a „Egyidejű sütés több szinten” című fejezetben leírt utasításoknak megfelelően.

Ez a sütési mód ideális csőben sült ételek elkészítéséhez vagy hosszan tartó süstést igénylő ételekhez, például: lasagne, makaróni, csirke, sültburgonya, stb.. Sülték elkészítéséhez igen előnyös a légkeveréses üzemmód, mivel a hőmérséklet kiváló eloszlása lehetővé teszi alacsonyabb hőmérséklet alkalmazását. A nedvesség kevésbé csökken, így a sült porhanyósabb marad és csökken a súlyvesztesége. A légkeveréses sütési mód különösen alkalmas olyan halak sütéséhez, melyek igen kevés fűszer hozzáadásával készülnek, így az állag és az íz változatlan marad.

Desszertek: kelt tészták sütésekor biztos eredményt ér el.

A „légkeveréses” funkció fehér és vörös húsok, kenyér gyors kiolvasztására is alkalmas a hőmérséklet 80°C-ra állításával. Érzékenyebb ételek felolvasztásához beállíthat 60°C-ot, vagy

használja a hideg levegő cirkulációt a hőmérséklet szabályzó 0°C-ra állításával.

**Sütés „felül” | — |**

Tekerje az “**M**” termosztát gombot **50°C** és a **Max** állás közé.

Bekapcsol a felső fűtőszál.

Ez a sütési mód használható utósütésre.

**Grill ▼▼**

A sütő számos alternatívát kínál, hogy bármelyik ételt a lehető legjobban készíthesse el.

Idővel meg fogja tanulni, hogyan érheti el a legjobb eredményeket a sütővel. A következő tanácsok csak tájékoztató jellegűek, amelyek a személyes tapasztalatai és ízlése szerint eltérhetnek.

## Sütemények sütése

Sütemények sütésénél mindig melegítse elő a sütőt kb. 10-15 percig! Az ajánlott hőmérséklet sütemények sütésénél 160°C/200°C körül van. Ne nyissa ki a sütő ajtaját a sütemény sülése közben, hogy elkerülje a sütemény összeesését!

Általánosságban:

<b>A sütemény túl száraz</b>
Növelje a hőmérsékletet 10°C-kal és csökkentse a sütési időt!
<b>A sütemény összeesik</b>
Használjon kevesebb folyadékot vagy csökkentse a hőmérsékletet 10°C-kal!
<b>A süteménynek túl sötét a teteje</b>
Tegye a süteményt alacsonyabb magassági szintre, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt!
<b>A sütemények kívül jól megsülnek, de belül ragadósak maradnak</b>
Használjon kevesebb folyadékot, csökkentse a hőmérsékletet, és növelje a sütési időt!
<b>A sütemény hozzáragad a tepsizet</b>
Zsírozza jól be a tepsit és szórja meg liszttel!

## Hal és hús sütése

Ha fehér húst süt, szárnyast vagy halat, alacsony hőmérséklet beállításokat használjon (150°C-175°C)! A piros húsoknak kívül jól át kell sülniük és belül porhanyósnak és lédúsaknak kell lenniük, ezért ajánlatos a sütést magas hőmérsékleten elkezdni rövid ideig (200°C-220°C), azután csavarja a hőfokszabályzót alacsonyabb hőmérsékletre!

Általánosságban minél nagyobb a sült, annál kisebb hőmérséklet-beállítás és hosszabb sütési idő szükséges.

Tegye a húst a rács közepére és helyezze alá a zsírfelfogó serpenyőt, hogy felfogja a zsiradékot! A rácsot a sütő közepén helyezze el!

Ha növelni szeretné az alulról jövő hő mennyiségét, az alsó magassági szintet használja!

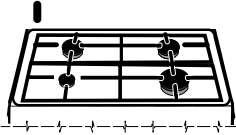
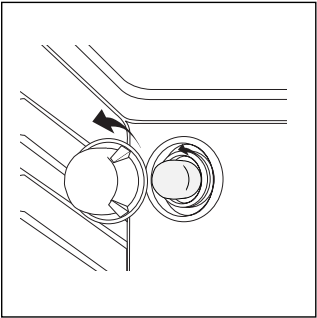
## A grill használata

Ha a grill mód egyikét használja, ajánlatos a hőmérséklet szabályzó gombot a legmagasabb állásba forgatni, mert így a leghatékonyabb a grill használata (amely infravörös sugarakat használ).

Amennyiben szükséges a hőmérséklet szabályzó gombot alacsonyabb hőmérsékletre is állíthatja.




A grill használatánál a rácsot a legalacsonyabb sütési szintre helyezze (ld. sütési táblázat)! A zsiradékok felfogásához és a füst megakadályozásához helyezzen a rács alá egy zsírfelfogó serpenyőt!

**Fontos:** a grillt mindig csukott sütő ajtóval használja! Így kitűnő eredményeket érhet el **és energiát is megtakaríthat (kb. 10%)**. A sütési táblázatban megtalálja az ajánlott hőmérsékleteket, sütési időket és magasságokat, hogy a legjobb sütési eredményeket érhesse el.





## Sütési tanácsok

Választó gomb állása	Étel fajtája	Súly (Kg)	A sütő aljától számított magassági szint	Előmelegítési idő (perc)	Termosztát gomb állása	Sütési idő (perc)
<b>Kiolvasztás</b> 	Bármilyen fagyasztott étel					
<b>Hagyományos mód</b> — —	Kacsa Borjú vagy marhasült Sertéssült Keksz (omlós) Aprósütemény	1 1 1 - 1	3 3 3 3 3	15 15 15 15 15	200 200 200 180 180	65-75 70-75 70-80 15-20 30-35
<b>Légkeveréses mód</b> 	Pizza (2 szinten) Lasagne Bárány Sült csirke + burgonya Makrhal Gyümölcsös sütemény Fánk (2 szinten) Keksz (2 szinten) Piskóta (1 szinten) Piskóta (2 szinten) Sós és édes sütemény	1 1 1 1 1 1 0.5 0.5 0.5 1.0 1.5	2-4 3 2 2-4 2 2 2-4 2-4 2 2-4 3	15 10 10 10 10 10 10 10 10 10 15	220 200 180 180 180 170 190 180 170 170 200	15-20 30-35 50-60 60-75 30-35 40-50 20-25 10-15 15-20 20-25 25-30
<b>Felső sütő rész</b>  —	Főzés után átsütendő ételek	-	3/4	15	220	-
<b>Grill</b>  ▼▼▼	Nyelvhal és tintahal Tintahal és rák nyárson Tőkehal filé Grillezett zöldségek Borjúsült Karaj Hamburger Makréla Melegszendvics	1 1 1 1 1 1 1 1 1 4 db	4 4 4 3/4 4 4 4 4 4 4	5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	Max Max Max Max Max Max Max Max Max Max	8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3
<b>Légkeveréses grill</b> 	Grill csirke Tintahal	1.5 1.5	3 3	5 5	200 200	55-60 30-35

**Megjegyzés:** a megadott sütési idők tájékoztató jellegűek és egyéni ízléstől függően módosíthatóak. Grillezéskor vagy légkeveréses grillezéskor a zsírfogót mindig a legalsó szintre tegye.





**Indesit** Company  
viale Aristide Merloni, 47  
60044 Fabriano (AN) Italy  
tel. +39 0732 6611  
[www.indesit.com](http://www.indesit.com)

02/05 - 195049694.00